



インターネットでの情報提供	
提供予定日	10月18日(金)

平成25年10月17日(木)		県政記者クラブ配布資料	
担当課	担当係	担当者	電話番号
畜産研究所	飛騨牛研究部	丸山 新	0577-68-2226

畜産研究所「ふれあい報告会」の開催について

畜産研究所の研究成果発表会である「ふれあい報告会」を開催します。午前の部では各研究部の研究成果の報告を、午後の部の講演会においては、新潟大学農学部 ふじむらしのぶ 藤村 忍 准教授にご講演いただきます。

記

1 日 時 平成25年10月31日(木) 10:00～15:00

2 場 所 中濃総合庁舎 大会議室
(美濃市生楯1612-2 電話0575-33-4011)

3 参加者 畜産農家、畜産関係団体職員等 約160名

4 内 容

(1)研究成果報告(10:00～12:00)

「飛騨牛らしさに関する形質の改良指標について」

飛騨牛研究部 まるやま しん 丸山 新 専門研究員

「乳牛への飼料用米給与について(第2報)～品種及び加工粒度の検討～」

酪農研究部 あさひひでき 浅井英樹 専門研究員

「ポーノブラウンと肉質を改良する飼料を組み合わせた農家実証試験について」

養豚研究部 よしおか しょう 吉岡 豪 専門研究員

「肉用奥美濃古地鶏への飼料用米給与について(第2報)」

養鶏研究部 たちかわまさこ 立川昌子 主任専門研究員

(2)講演会(13:00～15:00)

「食肉の美味しさと機能性」

新潟大学 ふじむら しのぶ 藤村 忍 准教授

◆研究成果報告会の概要

「飛騨牛らしさに関する形質の改良指標について」飛騨牛研究部

岐阜県家畜改良増殖計画（平成23年2月）に掲げる肉用牛の改良目標である「飛騨牛らしさ」を高めるためには、霜降りのきめ細かさや脂肪の質を遺伝的に改良することが急務です。そこで、きめ細かさ（小ざし）の育種価と牛脂肪のオレイン酸含量に係る遺伝子型を用いた、飛騨牛らしい牛肉を安定供給につなげる改良指標について報告します。

「乳牛への飼料用米給与について（第2報）～品種及び加工粒度の検討～」酪農研究部

飼料用米は、水田の有効活用や国産穀物飼料として注目され生産拡大が図られるとともに、乳牛での利用についても推進されているところです。そこで、乳牛への飼料用米給与技術の確立に向け、飼料用米の品種及び加工粒度の違いが乳牛の消化性、栄養価に及ぼす影響について検討しましたので、第2報として報告します。

「ポーノブラウンと肉質を改良する飼料を組み合わせた農家実証試験について」養豚研究部

県内養豚農家において、豚肉の霜降り割合を増加させる能力を持つ種豚「ポーノブラウン」と肉質を改良する飼料を組み合わせた高品質豚肉生産実証試験を行い、東濃地域の養豚農家において新規ブランド豚肉の作出に成功しました。今回、岐阜地域の養豚農家における実証試験結果を中心に、本取り組みの特徴について報告します。

「肉用奥美濃古地鶏への飼料用米給与について（第2報）」養鶏研究部

近年、飼料自給率の向上、飼料原料の安定確保を目的に各地で飼料用米の利用が行われています。昨年のふれあい報告会において、肉用奥美濃古地鶏に、2週齢から飼料用米を粳で47%給与することが可能であると報告しました。今回は、飼料用米の更なる利用促進を図るため、代替割合を増やし、給与開始時期を早めた2つの試験結果を報告します。

◆講師プロフィール

藤村 忍 氏

自然科学系生命・食料科学系列農学部応用生物化学科応用生物化学、准教授

食肉の高品質化を図るため、特に「美味しさ」の面から品質向上の研究を行っている。生産者の誇りとなる食肉、消費者に美味しいと評価される食肉の作出技術をテーマに、飼料栄養、生体内の代謝調節メカニズム、^{ていみ}呈味関連成分、物性、官能評価試験等から検討している。地域特産高品質食肉開発、食肉用味覚センサー開発等の共同研究も進めている。また新潟大学地域連携フードサイエンス・センターの事務局を担当している。

日本畜産学会奨励賞(1999)、著書および特許多数（新潟大学ホームページより）